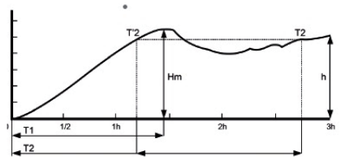
HYM-PFA流变发酵仪

面团最终产品体积取决于酵母 二氧化碳产气量和面团持气能力。HYM-PFA流变发酵仪可以深入全面的研究面团的发酵流变特性，检测CO2的产气量，面团体积、持久性和耐受性。

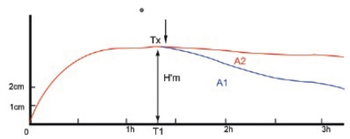
应用领域

- 评价配方中添加剂的影响
- 进行冷冻面团再发酵的分析
- 分析无面筋产品配方特性
- 监控生产线面团的稠度
- 可以评估降低盐分的影响
- 确定最佳的入炉时间
- 监控鲜酵母和干酵母的活性，分析全配方面团特性，含糖、脂肪等
- 分析高纤维素配方样品

评价曲线



面团的发酵曲线



气体生成曲线

面团的发酵曲线

Hm：面团发酵达到的最大高度

T1：面团达到最大发酵高度的时间，与酵母的活性有关

T2 – T' 2: 发酵最高点的稳定时间，与面团的稳定性和产品最佳入炉时间有关

气体生成曲线

H' m: 气体释放曲线最大高度

T1：达到气体释放曲线最大高度的时间

Tx：面团出现空洞的时间，即面团从该时刻起有二氧化碳气体溢出

总体积：释放气体的总体积，用ml表示

二氧化碳总损失体积：测定面团在发酵过程中总二氧化碳气体的溢出，用ml表示（图中的A2）

气体保持体积：在测试结束时仍保留在面团中二氧化碳体积，用ml表示（图中的A1）

主要特点和优点

- 功能全面：一次测试即可得到气体产生曲线和面团体积变化曲线；
- 使用灵活：可根据需要自定义测试方法，分析所有类型的发酵面团；
- 操作简便：全自动测试，只需准备面团，后续操作均自动完成，自动创建测试报告。

规格参数

型号：	HYM-PFA
电源：220VAC±10V，50/60HZ	重量：12kg
功率：150W	

外形尺寸(长×宽×高)：415mm×265mm×545mm

粉质分析仪系列

PSRC-T全自动溶剂保持力测定仪

溶剂保持力是指在一定离心力作用下，面粉不同聚合物保持不同溶剂的能力。去离子水、5%乳酸（检测麦谷蛋白）、5%碳酸钠（检测破损淀粉）和50%蔗糖（检测戊聚糖），这些溶剂用于检测各类聚合物对面粉质量的功能作用。PSRC-T全自动溶剂保持力测定仪可通过一次测试，评估决定面粉质量的四个重要成分的特性。

应用领域

育种行业

- 检测全麦粉（只需5g），预测面粉溶剂保持力
- 与现有检测方法互相补充

面粉行业

- 优化润麦和控制面粉质量
- 根据溶剂保持力值配麦配粉
- 评估氯化处理效果

烘焙行业

- 产品性能指标，如曲奇饼干：水<51%、乳酸>87%、碳酸钠<64%、蔗糖<89%
- 预测最终产品体积，如乳酸溶剂保持力越高，面包体积越大

主要特点和优点

- 符合国际标准 AACC-56-11和国家标准GB/T 35866-2018;
- 自动检测溶剂保持力，结果不受人员影响，检测准确度比手工方法提高5倍,重复性和再现性好;
- 检测过程全自动进行，由触摸屏控制，操作简便;
- 通过一次实验就可分析影响最终产品品质的面粉重要功能组分：破损淀粉、麦谷蛋白、戊聚糖;
- 缩减检测时间，手工方法需要45mins，而使用SHC-100只需要大约10分钟;
- 能同时检测8个样品，可以实现1-8个样品，1-4种不同溶剂的检测组合。

规格参数

型号：	PSRC-T
电源：220VAC±10V，50/60HZ	重量：100kg
功率：250W	

外形尺寸(长×宽×高)：865mm×751mm×805mm